

Curso Técnico de Cozinha / Pastelaria

Referencial de Formação nº 811183 do CNQ
(Publicado pelo Despacho nº 13456/2008 de 14 de maio (4ª atualização em 01/09/2016))

Turma: CP8

(2019/2022)

Componente	Disciplinas	1º ano	2º ano	3º ano	Total
Sociocultural	Português	100	105	115	320
	Inglês	75	75	70	220
	Integração	76	72	72	220
	TIC	100	0	0	100
	Ed. Física	48	47	45	140
		399	299	302	1000
Científica	Economia	75	50	75	200
	Matemática	125	75	0	200
	Psicologia	0	46	54	100
		200	171	129	500
Tecnológica	Cozinha	150	175	125	450
	Pastelaria	100	50	75	225
	Gestão e Controlo	200	100	150	450
	Comunicar em Francês	75	0	0	75
	FCT (Estágio)	0	350	300	650
	<i>Educação Moral e Religiosa</i>	<i>27</i>	<i>27</i>	<i>27</i>	<i>81</i>
		525	675	650	1850
		1124	1145	1081	3350

O **Técnico de Cozinha-Pastelaria** é o profissional que, planifica, coordena e executa as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

As atividades principais a desempenhar por este técnico são: Armazenar e assegurar o estado das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha-pastelaria; Planear e preparar o serviço de cozinha-pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança; Confeccionar o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas; Confeccionar e decorar bolos e outros produtos de pastelaria; Conceber e executar peças artísticas em cozinha e em pastelaria; Articular o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais; Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha-pastelaria; Colaborar na elaboração de cartas e ementas; Coordenar equipas de trabalho; Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar; Controlar os custos dos alimentos; Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida; Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação;